

# Poboleda

## Celler Pahí

C/ del Carme, 57  
Poboleda

Telefon: 977762042

Fax: -

Web: [www.celler-pahi.com](http://www.celler-pahi.com)

Mail: [ramon@cellerpahi.com](mailto:ramon@cellerpahi.com); [info@cellerpahi.com](mailto:info@cellerpahi.com)

## Weine im Führer:

Gaubanca Negre 2005 rot	91
Gaubanca Blanc 2006 weiß	85
Pahí - Poboleda 2007 rot	90
Gaubanca Negre 2007 rot	92
Pahí 2008 rot	92
Gaubanca 2008 rot	91
Pahí 2009 rot	94
Gaubanca 2009 rot	91
Gaubanca II 2009 rot	93
Gaubanca Rosat 2010 rosé	93
Gaubanca Negre 2010 rot	92
Gaubanca Negre 2011 rot	94
Gaubanca Negre 2012 rot	93
G. Carrusel Bl. 2013 weiß	93
G. Carrusel Ro.. 2013 rosé	92
G. Carrusel Ne. 2013 rot	94

## Winzer

Ramon Pahí I Llord

Die Familie besitzt von alters her 130 ha. Land rings um Poboleda, davon sind gegenwärtig 12 ha. Weinberge, bestockt mit Grenache, Carignan, Merlot, Syrah, Grenache Blanc und Macabeu.

Bereits 1878 auf der Weltausstellung in Paris und 1888 in Barcelona erhielt die Familie Goldmedaillen für ihre Weine aus dem Priorat.

Der junge Ramon und seine Schwester Gemma wollen nicht mehr nur die Trauben verkaufen, sie begannen vor einigen Jahren mit dem Aufbau des eigenen Gutes. Die Weinberge waren gegeben, sie werden durch Ramon nach den Methoden des integrierten Anbaus betrieben. Das bedeutet, er respektiert die Natur, verwehrt sich aber notwendigen Eingriffen nicht.

Ein kleiner Keller wurde in einem alten Ruinengrundstück im Dorf modern eingerichtet. Nach und nach soll auch das dazugehörige Haus restauriert werden. Man arbeitet auch hier effektiv (Nutzen einer Entrappungsmaschine und der temperaturkontrollierten Gärung), aber „sanft“ (schonendes Umpumpen, langsame Fermentation, Ausbau in Barriques aus zweiter Belegung, Experimentieren mit größeren Fässern für den Rotwein aus 2007).

Der Gaubanca Blanc besteht aus Grenache Blanc und Macabeu, die von insgesamt drei verschiedenen Parzellen stammen. Der Grenache Blanc stammt aus den Terrassenlagen Salanca und Millà (nordwestliche Ausrichtung mit Kalksteinkonglomeratböden) und der Macabeu wird in der Terrassenlage Foreses angebaut. Dies ist eine reine Nordlage mit Llicorella-Schiefer. Der erste Jahrgang für den Weißwein ist 2006. Die 2000 Flaschen wurden 4 Monate auf der Hefe im Edelstahl – Tank ausgebaut.

Der 2005 erstmals herausgegebene Rotwein Gaubanca Negre ist ebenfalls eine Cuvée aus drei Rebsorten von drei verschiedenen Parzellen. Die Grenache (35%) kommt aus der Lage Salanca, aber von 100% Llicorella Böden. Dazu kommen Merlot (35%) aus der Lage Arbossar (100% Nordlage auf Kalksteinkonglomerat in Terrassenform) und Carignan (30%) von überwiegend flachem Gelände mit Kalksteinkonglomerat und etwa einem Drittel Terrassenhang mit südwestlicher Orientierung und Schieferboden. 10.000 Flaschen wurden produziert.

Desweiteren ist ein weiterer kleiner Costers Hang namens Tros del Trist mit etwa 100 Jahre alten Grenache im Besitz der Familie.

Ein interessanter Neubeginn einer jungen und talentierten Generation der Familie Pahí – Weiter beobachten!

---

Seit dem Text der 2010er Ausgabe des Prioratführers hat sich hier einiges getan. Nach wie vor ist Ramon Pahí bestrebt, sehr gute Qualität zum überschaubaren Preis zu bieten. Und qualitativ haben sich die Weine über die Jahre weiter verbessert. Mit dem Jahrgang 2010 kam ein sehr gut zu trinkender und alterungsfähiger Rosé dazu.

Seit dem Jahrgang 2013 nennt er die Weine Gaubanca (= Freude) Carrusel und auf den Etiketten sind die Aromen Karussell fahrend abgebildet. Das bildet ein stimmiges Gesamtkonzept.

Mit einem Freund hat er in den letzten Jahren in Areu in den katalanischen Pyrenäen einen kleinen neuen Weinberg angelegt. Die Riesling – Trauben dort wachsen auf über 1250 m Höhe nahe des letzten Dorfes im Tal des Vall Ferrera und sind umgeben von den katalanischen 3000ern um den Pic d' Estats.

Es bleibt spannend.

---

Leider gibt es nichts Neues zu berichten, seit unserem Besuch im Pyrenäenweinberg und der Verkostung der 2013er im Keller riß der Kontakt jäh ab, der Keller macht einen verwaisten Eindruck und vom Winzer gibt es leider keine Spur mehr, auch die Nachbarn wußten und wissen nichts...

### **Weine:**

Gaubanca Blanc; Rosat	PG : 1
Pahí – Poboleda	PG : 1
Gaubanca Negre	PG : 1
Gaubanca Carrusel (Blanc, Rosat, Negre)	PG : 1

## **Verkostungsnotizen :**

### **Gaubanca Negre; 2005 rot;**

Sehr dunkles, funkelndes Rot. Ein sehr sanfter Wein, sehr fein auch am Gaumen, gute frische Mineralik und viel Frucht (Sauerkirsche), etwas Schokolade. Gute Länge. Ein animierender Essensbegleiter. 92/100 Th.

Zurückhaltende feine Nase mit viel Kirsche. Am Gaumen Sauerkirsche mit Lebkuchen. Präsen Säure – schreit förmlich nach katalanischer Küche. 91+VP

Hat sich in der Nase etwas verschlossen, am Gaumen nach wie vor fest und mit guter Frucht. Harmonisch trotz leichter Adstringenz. Hat noch gute Reserven. 91+/100 Th.

Bestätigt sich am 2.Tag. Potential vorhanden. 91+ VP (02/2008)

### **Gaubanca Blanc; 2006 weiß;**

Leicht trüb – noch zu frisch? Aber auch schöne Reflexe, sehr ölig. An der leicht geöffneten Nase reifer, mehlig Apfel und Akazienblüte. Die Nase wird mit der Zeit „lauter“, dennoch wirkt der Wein insgesamt noch etwas blockiert. Am Gaumen wirkt er schwer, der Alkohol ist kräftig und etwas zu dominant, dazu kommen deutlich süße, fast überreife Noten. Alles scheint noch nicht so ganz im Gleichgewicht, eine schöne Länge mit sanftem Nachhall. Auch sehr kaltes Servieren macht den Wein nicht wirklich besser, nur etwas bitterer. Mehr als gute 85+/100 Th. werden das erstmal nicht heute.

Nach wie vor leicht trüb, etwas offener in der Nase, aber auch nach wie vor nicht ganz harmonisch und nicht ganz verwobene Einzelkomponenten. Durch den vortretenden Alkohol (15,5°!) breit wirkend und etwas schade um das Ausgangsmaterial. 84/100 Th.

Nach drei Tagen das letzte Drittel der Flasche wirkt etwas harmonischer. Allerdings schieben sich jetzt die Süße und die Überreife in den Vordergrund. Heute 87/100 Th. (04/2008)

### **Pahí – Poboleda; 2007 rot;** 13,5°

Tag 1: Der Wein biedert sich nicht an, er fordert durchaus, ist sehr mineralisch und zeigt Kühle und sehr viel Charakter für einen so kleinen Wein. Macht im Laufe der Zeit an der Nase auf, bleibt aber am Gaumen für mich stets besser als in der Nase. 91+/100 Th. Sehr guter Wein.

Am 2. Tag habe ich in der Nase eine deutliche Klebstoffnote, auch heute gefällt mir der Gaumen besser als die Nase, Bowlefrüchte mischen sich mit Absinthkraut. Leicht trockenes Tannin. kein einfacher Wein, heute aber nicht so gut wie am 1. Tag. 88/100 Th. Sehr guter Wein.

Am 3. Tag unverändert zum 2.Tag. 88/100 Th. Sehr gut.

Am 5. Tag ist noch immer diese Klebstoffnote da und nach wie vor ist der Wein am Gaumen besser als in der Nase, er ist frisch, würzig und exotisch. Etwas eindimensional, aber mit

Charakter und gefällt nochmals besser, wenn auch nicht so gut wie am 1. Tag.  
90/100 Th. Sehr guter Wein. (06/2011)

Tag 1 (blind): Recht anspringende Nase, aber am Gaumen etwas rustikaler als die Mitbewerber. Wirkt einfacher, eher in Richtung guter Basisprioratweine. Eisenhaltige Schiefer und Kirsche, wenig komplex, aber mit Kraft und Tanninreserven. Trinkig und mit anständiger Länge. 91+/100 Th.  
Sehr Guter Wein.

Tag 2 (blind): Schließt an den ersten Tag an, zeigt Kirschjoghurtnoten und eine staubige Mineralik. Qualitativ unverändert. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 3 (blind): Unverändert. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 4 (blind): Unverändert. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 5: Noch immer gut zu trinken, aber jetzt leicht auf dem Rückmarsch. Einfacher Basiswein, unkompliziert. 90/100 Th. Sehr Guter Wein.  
(03/2014)

### **Gaubanca Negre; 2007 rot;**

Ein sehr frischer und sehr trinkiger Spaßwein, unkompliziert und mit schöner Frucht wie auch schönem Tannin. Schöne Fortführung des in 2005 begonnenen Projektes. 92+/100 Th.  
(05/2009)

### **Celler Pahí; Pahí; Priorat – Poboleda; 2008 rot;**

Sehr fruchtbetont und sehr gut zu trinken. Auch wenn er etwas modern wirkt, macht er dennoch einfach Spaß. Eine Weiterentwicklung für diesen kleinen Betrieb. Exzellente 93+/100 Th.

91+ VP  
(05/2010)

### **Gaubanca; 2008 rot;**

Tag 1: Offene, kirschbetonte Nase, sehr frisch am Gaumen, schöne mineralische Säure, eine frische frucht und feines Tannin, sanft und mit schöner Länge. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2: Heute ein leichter Joghurtton. Baut er ab? 88/100 Th. Sehr guter Wein.  
(03/2012)

### **Pahí; 2009 rot;**

Frisch abgefülltes Barriquemuster. Anspringende Nase. Obst in der Räucherammer, später auch Schwarzwälder Kirschtorte. Eine Überraschung, die weiter verfolgt werden muss...  
Exzellente 94+/100 Th.  
(05/2010)

**Gaubanca, 2009 rot;**

13,5°; 18 Monate in Fässern aus französischer Eiche gereift.

Typisch Poboleda mit sehr viel Schiefermineralik, aber welch revolutionärer Interpretationsstil... – es werden Assoziationen an die Loire wach, auch ließe sich dieser Wein sicher leicht gekühlt hervorragend als Sommerrotwein trinken. Schönes samtene Tannin und eine wunderbare Frische, Finessebetont, dennoch die Kraft des Priorats ist auch da. Dazu ein sehr gutes PGV für diesen Sommerpriorat, wie es ihn bislang wohl noch nicht gab. Sehr guter Wein. 91-92+/100 Th.

*(04/2011)*

Dunkle, aber sehr leuchtende Farbe. Sehr intensive Nase, auch sehr mineralisch und frisch, aber keinesfalls beißend. Viel Stein, aber auch viel Frucht. Sehr angenehme Nase, geradeaus. Säurebetonte Früchte am Gaumen, z.B. sehr frische Johannisbeeren. Ein Durstlöscher, der auch leicht gekühlt die Trümpfe in der Hand behält. Ein Korb knackiger, sehr gesunder Früchte, Johannisbeeren dominieren. Im Abgang noch ein sehr markantes Tannin, welches die Zunge beschlägt, er kann ruhig erst einmal im Keller verschwinden. Schöne Mineralik, ein Wein, bei dem trocken wirklich trocken heißt. Sehr gute 91-92/100 Th.

Hat am 3. Tag noch deutlich zugelegt, ist nach wie vor frisch und sehr angenehm zu trinken. Schiefer, fleischige Früchte zum Kauen und wieder Schiefer. Samtenes Tannin. Exzellent. 93+/100 Th.

Auch nach vier Tagen eine wunderbare, dunkle Nase, sehr harmonisch und bestens zu trinken. Nochmals etwas verbessert. Exzellente 94+/100 Th.

*(06/2011)*

Tag 1: Geniale offene Nase, zeigt Tiefe und Finesse, wandelt sich stetig an der Nase und zeigt ein schönes Aromenrad. Am Gaumen rund und elegant, eine wunderbare Flasche, die bereits Größe zeigt. 95+/100 Th.

Tag 2: Hat sich etwas verschlossen, aber der Ansatz ist sehr viel verprechend. Dunkel und ernsthaft. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

*(03/2012)*

Tag 1 (Blind): dunkles Kardinalspurpur, leicht offene Nase nach viel Kirsche und etwas Staub, dann kommen auch Himbeeren. Fruchtbetont, glatt und gefällig am Gaumen, auch eine Sauerkirschmostassoziation. Nach einem ersten Schwall will er sich etwas verschließen. Sehr frischer und mineralischer Abgang, ebenso glatt und sehr straight, bei guter Fruchtbetonung. Nicht all zu voller Körper – unkomplizierter und gefälliger Fruchtspaß. 91+/100 Th. Sehr gut.

Tag 2 (Blind): Fruchtbetont – immer wieder Kirschen. Deutlich runder und besser als am ersten Tag. 93+/100 Th. Exzellent.

Tag 3: Auf der Höhe des zweiten Tages. 93+/100 Th.

Tag 4: Zeigt sich in sehr schlöner Form, sehr harmonisch und ausgeglichen, verbessert sich nochmals leicht und bestätigt die gute Entwicklung der Vortage. 94/100 Th. Exzellent.

Tag 6: Nach wie vor gut auf der Höhe. 94/100 Th. Exzellent.

*(04/2012)*

Tag 1 (blind): Komplexe Nase, die sich mit Luft immer mehr öffnet. Nobel und vielschichtig. Am Gaumen wirkt der Wein allerdings etwas eindimensional und rustikal. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 2 (blind): Erdbeerig – himbeerige Nase, Grenache dominiert. Noch etwas bissige Mineralik. Sehr gut und geradeaus zu trinken, allerdings etwas eindimensional und mit Feldweibelgesicht. Schöne Länge. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 3 (offen): Solider Wein, der sich bestätigt, viele Kirschen. Mittlerer Körper, sehr geradeaus und trinkig. 92+/100 Th. Sehr guter Wein.

Tag 4 (offen): Taucht etwas ab und wirkt flacher, das Tannin trocknet heute ein wenig. 90/100 Th.  
(03/2013)

Feiner mineralischer Duft, am Gaumen zupackend, noch mächtiges Tannin, präsen Säure. Braucht etwas Zeit im Glas, dann dunkle Früchte und eine betörende Nase.

Am 2.Aband recht harmonisch und sehr schön zu trinken.  
Über beide Abende jeweils 90 VP  
(03/2013)

13,5°; aus den eigenen Weinbergen im Familienbesitz verarbeitete Trauben der Gemarkung Poboleda; 18 Monate Ausbau in Fässern aus französischer Eiche.

Tag 1 (offen – 06.02.): Offene Nase. Diverse Pflaumen, Eierpflaumen, Kirschen, dazu staubiger Schiefer und eine Kräuterwiese. Macht mit Luft immer mehr auf. Am Gaumen eine starke Mineralik, etwas für Steinbeißer und Kräuterfreunde. Absinthkraut, Rharbarber, dazu Schattenmorelle und rote Johannisbeere. Baut Druck am Gaumen auf, kühl und von guter Länge, wieder auf staubiger Mineralik endend. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3: Anfangs etwas tanninbetont, mit Luft dann wieder harmonischer. Insgesamt unverändert. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Blind 1. Probe (12.02.): Schwarzrubinrot. Offene fruchtbetonte Nase, recht nobel und tief, macht mit Luft immer mehr auf. Wunderbar tief und elegant am Gaumen, frisch und sehr ausgewogen bei einer guten Mineralik. Schöne Länge mit dunklen Aromen im Nachhall. 96+ Großer Wein.

Blind 2. Probe (21.02.): Noble offene Nase, Kräuter, Kaffee und Schwarzkirschen. Sehr mineralischer Nachhall. 95+/100 Th. Großer Wein.  
(02/2015)

13,5°; 18 Monate Barriqueausbau, französische Eiche

Blind Runde 1: Leicht offene Nase, recht fruchtbetont. Himbeere und Kirsche, leicht likörige Noten. Am Gaumen sehr frisch und saftig, trinkig und fruchtbetont. Voll und sehr frisch, samtene Tannin. Hat noch viele Reserven 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Blind Runde 2: Leicht verschlossene Nase, macht mit Luft dann aber auf. Am Gaumen frisch, voll und sehr fruchtbetont. Sehr ausgewogen Noch immer recht jung wirkend. Legt in der Nase und auch am Gaumen zu. 95+/100 Th. Großer Wein.

Offen Tag 1: Schwarzrot mit funkelndem Kern. Leicht offene, dunkle und mineralische Nase, am Gaumen ausgewogen und harmonisch. Brombeere, Schwarzkirsche, Holunder und Schiefer. Wunderbar trinkig. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Offen Tag 3: Verschließt sich ein wenig in der Nase, am Gaumen nimmt der mineralische Eindruck zu, straff, aber sehr trinkig. Poboleda – typischer Steinwein. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.  
(02/2017)

13,5°; 18 Monate Ausbau in Fässern aus französischer Eiche  
Tag 1 (blind): Schwarzrot. Üppig und sehr anspringend in der Nase. Sehr frisch, aber zugleich in perfekter Harmonie, sexy und verführerisch. Sehr tief und vielschichtig, ein Erzählwein. Kaffee und Bitterschokolade an dunkler Frucht. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 2 (blind): Ein Monster im Glas! Die Nase baut sich mehr und mehr auf, eine Black Bitch! Faszinierend, betörend, fast schon beklemmend. Muß deutlich aufgewertet werden, er ist in der Liga der Besten angekommen. Ein Sprung nach oben und nach dem Aufdecken müssen wir ein unfassbares, sensationelles PGV attestieren. 99+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 7 (offen): Unfassbar vielschichtig und in perfekter Harmonie. Bittersweet – eine Symphonie der Sinnlichkeit und Leidenschaft. Noch immer das ganz große Kino. PGV-Hammer. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 15 (offen): Verliert etwas an Spannung, zeigt sich aber noch immer grandios. 96+/100 Th. Großer Wein.  
(09/2018)

### **Gaubanca II; 2009 rot;**

Muster eines Weines, der einige Monate länger im Fass lag als der normale Gaubanca.

Tag 1 (blind): Fruchtbetonte, kirschige Nase, am Gaumen sehr klar und mit fruchtbetonter Ansprache. Brav und gut zu trinken. 93/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2 (blind): Der Sarotti – Mohr in der Nase, dunkle Schokoladen, frisch gemahlener Kaffee, Brombeere – dreht am Rad! Am Gaumen sehr frisch, trinkig, mittlerer Körper. Will noch etwas Zeit. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3 (offen): Noch etwas verschlossene, aber noble Nase. Bestätigt insgesamt den Eindruck des 2. Tages. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 4 (offen): Zieht sich heute auch etwas zurück, wahrt aber den Abstand zur ersten Füllung des Gaubanca. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.  
(03/2013)

### **Gaubanca Rosat; 2010 rosé;**

Wunderschöne Nase, sehr fruchtbetont und klar, sieht echt nach Rosé aus und duftet auch so, Heller als das, was man hier üblicherweise unter Rosé findet. Laut Ramon Pahí soll dieser Wein auf keinen Fall an einen Rotwein erinnern und er tut es auch nicht. Sehr frisch, sehr klar, kräftig in den Aromen, aber erstaunlicherweise nur 13,5° Alkohol, was für das Priorat

fast schon ungewöhnlich ist. Dennoch viel Frucht und kräftige Aromatik mit gutem Ausdruck des Llicorella – Schiefers. Sehr gute Arbeit mit einem mindestens sehr guten Ergebnis.  
92+/100 Th. (04/2011)

Eine relativ helle und typische Roséfarbe, die blind nicht gleich auf sein Herkunftsgebiet schließen ließe – aber in Farbton und Funkeln sehr animierend und ansprechend. Wunderbar zarter, aber intensiver Sommerduft, wir sitzen an einer Cocktailbar mit viel frischem Obst und frischen Blumen. Schon die Nase strahlt viel Frische aus – in seiner zärtlichen Intensität ist die Nase fast schon betörend. Frisch und sehr knackig am Gaumen, viel frisches Obst, aber auch ein Ton, der an englische Drops bester Machart erinnert. Sehr harmonisch und wiederum eher subtil als die Faust zeigend. Ein Wein zum Tiefer - Reinschmecken, eher ein Solist oder aber ein Begleiter zarterer Sommerküche ohne starke Gewürze. insgesamt sehr stimmig. Exzellenter Wein, der seine Note des ersten Tages auch an den beiden Folgetagen locker hält.  
93/100 Th. (93; 93; 93)  
(09/2011)

Tag 1: Typische Rosé- Farbe, deutlich heller als alles, was ich aus der Region an Rosé kenne. Eine üppige kühl – fruchtige Nase, Himbeeren aus einem Stahltank, dazu eine etwas staubige Mineralik. Sanft und zart, eher französisch wirkender Rosé mit einer exzellenten und kühlen Fruchtaromatik.  
92+/100 Th.

Tag 2: Unverändert viel Spaß machend. 92+/100 Th. Sehr guter Wein.  
(03/2012)

Der Wein passt wunderbar zum Essen – sowohl zu den Nudeln mit dem mediterranen Gemüse, als auch zu den Würsten – Saucisses des Herbes (Kräuterwürste aus La Grave in den französischen Alpen). Gegrilltes mag dieser wunderbare mediterrane Rosé ohnehin, gebratene Wurst aber ebenso... Sein recht subtiler Duft und der intensive Gaumen nach einem Korb frischer roter Früchte verleitet mich zu 92/100 Th. Sehr guter Wein mit sehr gutem PGV. Noch besser gekühlt wäre sogar noch etwas mehr drin gewesen.  
(08/2012)

Tag 1: Wunderbare offene Nase nach Himbeere, Blüten und Rharbarber. Der Gaumen bestätigt die Nase und bringt noch Schieferstaub dazu, der Wein hat sich mit etwas Reife schön entwickelt und war noch nie so gut wie jetzt. Für einen Rosé ein schöner langer Nachhall. 93/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2: Unverändert mit Abstand der beeindruckendste der Rosé – Weine dieser Exotenprobe. 93/100 Th. Exzellenter Wein..

Tag 3: Unverändert steht er wie eine Eins. Sehr schöner Rosé – als Essensbegleiter, aber auch solo. 93/100 Th. Exzellenter Wein.  
(01/2015)

Tag 1: Wie immer eine sehr sichere Bank. Mit der beginnenden Reife jetzt ein sehr schöner Rosé aus dem Priorat mit grenachebetonter Frucht und sehr cremig am Gaumen. Das macht zum Essen Spaß, aber auch solo. Er wird immer besser, Top PGV. 93/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2: Unverändert gut zu trinken, cremig am Gaumen. Wenn Rosat aus dem Priorat so ist, dann darf das ruhig in Mode kommen. 93/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3: Unverändert. 93/100 Th. Exzellenter Wein.  
(04/2015)

Tag 1: Lachsfarben mit leicht grauem Stich, zeigt noch immer eine offene Nase nach Himbeeren, Pink Grapefruit und Sommerblumenwiese. Am Gaumen mit süßer reifer Frucht, cremig und knackig. Gute Länge. Wirkt auch im 6. Jahr unkaputtbar und animierend. Eine sehr solide Leistung, die die Lagerfähigkeit dieser Weine zeigt. 93/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2: Unverändert. Sehr gut zu trinken. Überrascht und hält nach wie vor den nötigen Spannungsbogen. 93/100 Th. Exzellenter Wein

Tag 3: Unverändert. Eine sichere Rosé – Bank. 93/100 Th. Exzellenter Wein.  
(08/2016)

13,5°

Noch immer sehr gut dabei, sehr erstaunlich für einen Rosé im 8. Jahr... Das ist richtig gut. Sehr aromatisch, fein und sehr ausgewogen. Rund am Gaumen und mit mineralischem Nachhall. Sehr ernsthafter Rosé, der auf Ausdauer konzipiert ist. Bravo. Leider ist sein Erzeuger „totally lost“...

91/100 Th. Sehr Guter Wein.

Dichte rote Frucht in der Nase, am Gaumen schön gereift mit feiner Bitternote, die sich im Abgang noch etwas verstärkt. 88 VP  
(05/2018)

Tag 1: Offene Nase, Himbeeren und Schiefer. Am Gaumen dergleichen. Sehr ausgewogen und noch immer frisch und mineralisch. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 2: Mehr Stein, weniger Frucht, sehr gut zu trinkender Charakterwein. Unverändert. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 3: Heute weniger Stein, dafür cremiger und fruchtbetonter. Macht heute sehr viel Spaß und ist auf dem Trinkhöhepunkt. 93/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 4: Unverändert zu Tag 3. Wunderbarer Rosé auf dem Höhepunkt. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.  
(06/2018)

### **Gaubanca; 2010 rot;**

früh gefüllte Musterflasche, noch nicht im originalen Etikett

Tag 1 (blind): Offene, eher dunkle Nase, die sofort Größe verspricht. Am Gaumen die nötige Kraft, aber auch hinsichtlich der Eleganz ausgewogen. Zeigt sich noch nicht komplett rund und ineinander gefügt, aber die Einzelbestandteile sind viel versprechend. Will noch Zeit. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 2: Zeigt sich deutlich schwächer als am ersten Tag, ebenfalls eher der Blendertyp, aber etwas seriöser als der La Cartuja im direkten Vergleich. Schöne Mineralik, gute, klare Kirschfrucht, ganz gradeaus, aber er hebt sich heute nicht ab. 91+/100 Th. Sehr guter Wein.

Tag 3: Auch dieser Wein dreht heute wieder in die positive Entwicklungsrichtung. Steht heute mit dem La Cartuja auf Augenhöhe, ist aber etwas ernsthafter und mineralischer als dieser. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 4: Frisch, sehr betörende und animierende Nase. Am Gaumen mineralisch zupackend, Schiefer, Schiefer, Schiefer, etwas Sauerkirsche, schöner Extrakt. 91+ VP

Tag 7: Findet ebenfalls nach einer Woche ein solides Ende, auch dieser Wein wirkt etwas spröder als zu Beginn, aber mit Charakter. Nach einer Woche immer noch ehr gut zu trinken. Ein solider Wein mit einem sehr guten PGV. 92/100 Th. Sehr guter Wein.  
(01/2013)

### **Gaubanca Negre; 2011 rot;**

Noch nicht in die Flasche abgefüllt.

Sehr expressive, ausdrucksstarke Frucht, eine schöne Weiterführung des Projektes, diesmal mit 14° etwas stärker im Alkohol, aber sehr ausgewogen. Mindestens 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

(04/2013)

### **Gaubanca Negre; 2012 rot;**

Noch sehr junges Fassmuster, insofern zunächst eine Bewertung unter Vorbehalt einer Probe zu einem deutlich späteren Zeitpunkt.

Tiefe dunkle Nase, weniger likörig wirkend als der in den Pyrenäen am Vortag verkostete Carusel, braucht aber noch Zeit. Dunkle Frucht mit deutlichem Tannin, eine Spur kühler als der 2011er wirkend. Sehr seriös. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

(04/2013)

### **Gaubanca Carrusel Blanc; 2013 weiß;**

14°

Tag 1 (11.03.): Blasses Gelb, verhaltene Blüthenase, Lindenblüte. Auch am Gaumen sehr blumig, eine Frühlingsblumenwiese. Am Gaumen deutlich expressiver, als es die Nase zunächst vermuten lässt, dabei elegant und fein. Gute Balance, eher säurearm, aber dennoch frisch durch die Schiefernote. Gut zu trinken. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 2: Neben der Blumenwiese heute auch noch ein Bananenaroma und ein Mehr an Mineralik. Legt insgesamt deutlich zu. Schöne Frische am Gaumen. Auch ein Zugewinn an aromatischer Tiefe. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 4: Unverändert zur 2. Runde. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 5: Unverändert zur 3. Runde, eine inzwischen wunderbar offene Blüthenase. Auch am Gaumen bestätigt er sich. Tolles PGV. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

(03/2015)

14°

Tag 5: Intensiv in der Nase und am Gaumen – die viele Luft hat ihm gut getan. Die typische Blumenwiese am Gaumen, dazu aber auch viel Schiefer und eine erstaunlich gute Frische. Ausgewogen und harmonisch. Sehr gutes PGV. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 8: Unverändert zur vorigen Runde. Wunderbar aromatisch. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.  
(12/2016)

Blind Runde 1: Funkelndes Goldgelb. Üppige florale Nase, fast anspringend. Am Gaumen noch etwas unruhig, muss sich noch finden. Säuerliche Äpfel und etwas Zitrus, eher ein Essensbegleiter (Meeresfrüchte), weniger ein Solist. Gute Frische und Intensität. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Blind Runde 2: Unverändert. Blumen und Zitrusfrüchte. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 5 (offen): Unverändert. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 8 (offen): Unverändert. Noch immer eine Blumenwiese par excellence. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.  
(01/2018)

### **Gaubanca Carrusel Rosat; 2013 rosé;**

14°

Tag 1: Satter Rosé – Ton, animierend. In der Nase, wie auch am Gaumen noch relativ verhalten, recht frische Zitrusnoten treffen auf Himbeeren. Am Gaumen zeigt er eine schöne Frische, ist aber momentan weniger komplex als der 2010er Rosé desselben Herstellers. Das lässt vermuten, dass auch dieser Rosé durch etwas Reife besser werden sollte. Trinkig und ausgewogen. Sehr guter Wein mit voller satter Frucht und schöner Tiefe. 90+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 2: Legt deutlich zu – er will einfach Luft. Expressiver in der Nase und auch am Gaumen. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 4: Zeigt am Gaumen jetzt helle Kirschen, wird seriöser und gewinnt an Tiefe. Cremiges Mundgefühl. Schöner Stoff. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 6: Unverändert zu Tag 3. 93/100 Th. Exzellenter Wein.  
(08/2014)

Tag 1: Dunklere Farbe als beim 2010er, etwas ins Pink gehend, mit schönem Funkeln. An der Nase noch deutlich verschlossener als der ältere Jahrgang, dafür in der Frucht intensiver und überhaupt die fruchtigen Komponenten betonender. Am Gaumen voller, aber noch nicht so im Gleichgewicht wie der ältere Wein. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 2: Noch immer leicht verschlossen wirkend, vor allem in der Nase. Unverändert. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 4: Heute offener und ansprechender, aber noch nicht an den 2010er heran reichend. Vielleicht wollen solche Rosé's doch nicht zu jung getrunken werden, sondern durchaus 3 bis 5 Jahre reifen? 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 5: Wie in der 3. Runde. Angenehm und rund. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.  
(01/2015)

Tag 1: Dunkler als der 2010er, mehr in Richtung Pink gehend. Dunklere Nase, fruchtbetont, Himbeeren, Hagebuttenkonfekt, Preiselbeere, auch eine Handvoll Kräuter. Etwas weniger süß am Gaumen, dafür noch sehr gute Tanninreserven und sehr füllig. Mehr Körper als in 2010, aber er braucht wohl noch Zeit, um in das Trinkstadium zu kommen, wo der 2010er schon ist.. Kann ihn dann aber überflügeln. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2: Intensive, üppige Nase, staubige Himbeeren und Drops. Am Gaumen mehr Kraft und Energie als der 2010er. Schöner Nachhall und noch Reserven. Unverändert zu Tag 1. Macht Spaß. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3: Unverändert. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.  
(08/2016)

14°

Tag 1: Offene mineralische Himbeernase. Am Gaumen sehr fruchtig, ebenfalls Himbeeren und helle Kirschen, Kräuter und Schiefer. Frisch und gut zu trinken, aber etwas weniger Tiefe als beim 2010er. 90+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 2: Legt zu, wird in der Frucht voller und süßer, sehr rund und glatt. Gut zu trinken. Schöne Frische. 91-92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 3: Unverändert zur 2. Runde. Süße, sehr reife Frucht, sehr rund. 91-92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 4: Runder und sehr harmonisch. Legt noch etwas zu, hinkt aber weiterhin dem 2010er hinterher. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.  
(06/2018)

### **Gaubanca Carrusel Negre; 2013 rot;**

Tag 1: Überraschend guter kleiner Basiswein, easy drinking mit toller Frucht (tatsächlich kann man das frucht – Karussell nachvollziehen, Vanillepudding mit Kirschen gibt es auch noch, dazu ein samtendes Tannin und eine deutliche, aber typische Poboleda – Mineralik. Damit kein Fruchtkitsch, sondern ein tatsächlicher Prioratwein. Ein PGV-Hammer. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 2: Noch immer schön fruchtig, bestätigt den Eindruck von der Verkostung im Keller und von der Notiz des Vorabends. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.  
(04/2014)

14°

Tag 1: Offene, einfache und fruchtbetonte Nase. Kirschfrucht und staubiger Schiefer, ausgewogen und harmonisch mit einer schönen Frische am Gaumen. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 2: Unverändert zur ersten Runde. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 3: Legt insgesamt zu, ist voller und ernsthafter am Gaumen. Sehr harmonisch, schon jetzt gut zu trinken, aber auch lagerfähig. Für das Geld ein sehr empfehlenswerter Priorateinstieg. Aber nicht nur Sparfüchsen sollte der Wein Spaß machen. Wie auch der gleichnamige Weiße und der Rosé eine sehr schöne Umsetzung des Themas Karussell... 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

(04/2015)

Tag 2 (blind): Fast schwarzrot. Tiefe noble, dunkel wabernde Nase, am Gaumen eine süße, dunkle Frucht. Dicht und konzentriert, mineralisch, ich vermute Porrera. Süß, verführerisch und sexy, ein symphonischer Wein. Ganz großes Orchester. 99+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 3 (blind): Offene, animierende und sehr typische Priorat – Nase. Am Gaumen eine pralle Frucht, die aufprallt, in der Sonne glänzenden Schiefer stößt. Trinkig und sehr typisch. Fruchtbetont und pur. Ein Musterpriorat mit tollem PGV. Kleiner Wein mit großem Anspruch. Die Überraschung der Probe. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 7 (offen): Unverändert zur 2. Runde. Er steht wie eine Eins im Glas. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 15 (offen): Unverändert zur 3. Runde. Viel Spaß bis zum Schluß. Bestes PGV. Der Überraschungsw Wein der Probe. 96+/100 Th. Großer Wein.

(01/2016)

14°

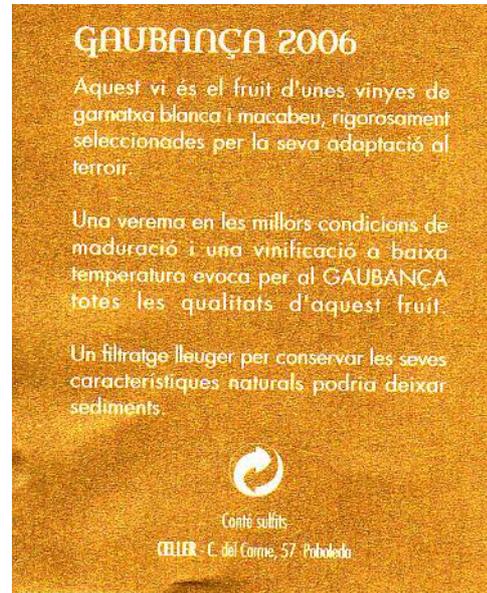
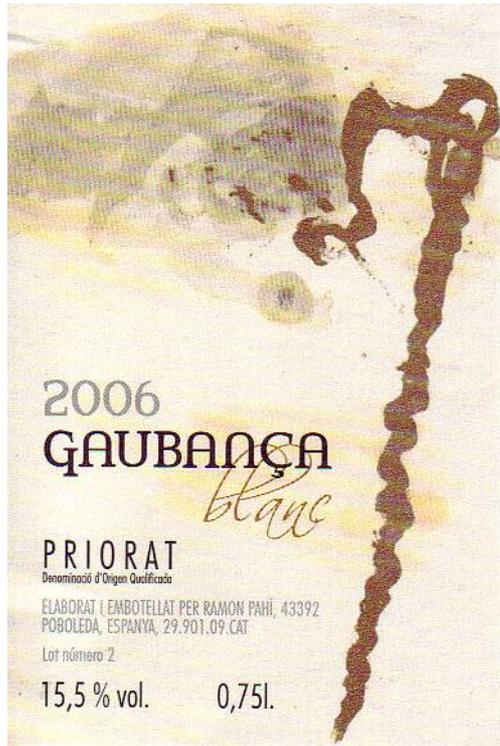
Blind Runde 1: Schwarzrot, blickdicht. Schwarze Nase, noch recht verschlossen. Sehr elegant, auch sehr nobel am Gaumen, entwickelt mit dem Schlürfen ein facettenreiches Pfauenrad und baut sanften, aber intensiven Druck auf. Es deutet sich ein Carignan-Alarm an. Zärtliche Verführung. 96+/100 Th. Großer Wein.

Blind Runde 2: Hat sich in der Nase etwas verschlossen, ist aber am Gaumen nach wie vor sehr schön. Tolle Mineralik, sehr harmonisch und schon bestens zu trinken. 95+/100 Th. Großer Wein.

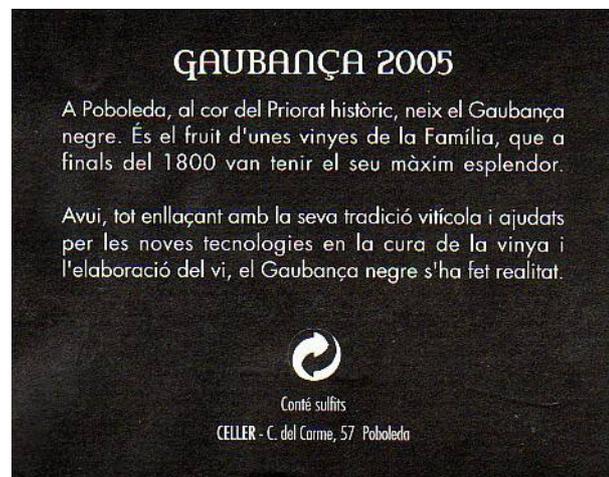
Tag 9 (offen): Unverändert zur 2. Runde. Noch immer wunderbar frisch und fruchtbetont. Mit viel Spaß zu trinken. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 12 (offen): In der Nase heute weniger preisgebend, aber am Gaumen eine schöne Klarheit. Rote Früchte und Schiefer. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

(03/2018)



**Gaubanca Blanc; weiß**



**Gaubanca Negre; rot**



Weinbergslage Salanca vom Celler Pahí.

(TH)



Ramon und Gemma Pahí I Llorc im Gärkeller des Celler Pahí.

(TH)



Ramon Pahí I Llord und seine Barriques. Da kommt „Gaubanca“ auf...

(TH)



Im April 2012 besuchen wir den Rieslingweinberg...

(TH)



... im Vall Ferreres bei Areu in den katalanischen Hochpyrenäen.

(TH)



Die jungen Pflänzchen werden gehegt und gepflegt.

(TH)



Wir sind hier auf etwa 1250 m Höhe.

(TH)



Der wohl derzeit höchstgelegene Weinberg Kataloniens – der Prioratführer zu Besuch (TH) bei Ramon Pahí aus Poboleda, der mit seinem langjährigen Freund dieses Projekt angeht.



Die Reben stehen in traumhafter Umgebung.

(TH)



Schneebedeckte Gipfel, um die 3000 m hoch, grüßen.

(TH)